

Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso

Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso









Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за използване
הוראות שימוש

Návod k použití
Návod na použitie
Instrucţiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации
تعليمات وكيفيّة الاستعمال

www.whirlpool.com



TABLE DES MATIÈRES

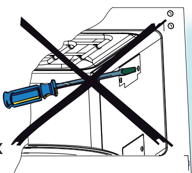
INSTALLATION

AVANT LE BRANCHEMENT DU FOUR



ASSUREZ-VOUS QUE LA TENSION indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil corresponde bien à celle de votre foyer.

NE RETIREZ JAMAIS LES PLAQUES DE PROTECTION D'ENTRÉE DU MICRO-ONDES situées sur la paroi latérale de la cavité du four. Ces plaques évitent que des particules de graisse et de nourriture ne pénètrent dans les canaux d'entrée du micro-ondes.



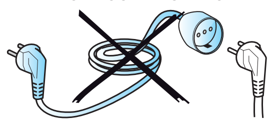
PLACEZ VOTRE FOUR SUR UNE SURFACE PLANE ET STABLE, suffisamment robuste pour soutenir le four et les ustensiles que vous y placerez. Manipulez le four avec précaution.

Positionnez le four à distance des autres sources de chaleur. Veillez à conserver un espace minimum de 30 cm au-dessus du four pour assurer une ventilation adéquate. Veillez à ce que l'espace situé sous, au-dessus et autour du four soit dégagé pour permettre une bonne circulation de l'air. Ne placez pas votre four à micro-ondes à l'intérieur d'un meuble. Ce four n'est pas conçu pour être posé ou utilisé sur une surface de travail située à moins de 850 mm du sol.

ASSUREZ-VOUS QUE VOTRE APPAREIL N'EST PAS ENDOMMAGÉ. Vérifiez que la porte se ferme parfaitement contre le cadre du four et que le joint interne de la porte est en parfait état. Videz le four et nettoyez l'intérieur à l'aide d'un chiffon doux légèrement humidifié.

N'UTILISEZ PAS CET APPAREIL si son cordon ou sa fiche d'alimentation est endommagé, s'il présente un dysfonctionnement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé. Ne plongez jamais le cordon ou la fiche d'alimentation dans de l'eau. Gardez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes. Vous vous exposeriez autrement à des risques d'électrocution, d'incendie ou de blessure.

N'UTILISEZ PAS DE RALLONGE ÉLECTRIQUE : SI LE CORDON D'ALIMENTATION FOURNI EST TROP



COURT, contactez un électricien ou un technicien qualifié pour installer une prise secteur à proximité de l'appareil.

AVERTISSEMENT : L'utilisation incorrecte de la fiche de mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution. Consultez un électricien ou un technicien qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas parfaitement comprises, ou si un doute existe quant à la mise à terre correcte de votre four.

APRÈS LE BRANCHEMENT DU FOUR

CE FOUR FONCTIONNE UNIQUEMENT si la porte du four est parfaitement fermée.

UNE MAUVAISE RÉCEPTION TV ou des interférences radio peuvent survenir si le four est placé trop près d'une TV, d'une radio ou d'une antenne.



LA MISE À LA TERRE DE CET APPAREIL est obligatoire. Le fabricant ne pourra en aucun cas être tenu pour responsable de quelconques blessures aux personnes, aux animaux ou aux biens en cas de non-respect de cette obligation.

Les fabricants ne sont en aucun cas responsables des problèmes pouvant découler du non-respect des instructions par l'utilisateur.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE


NE FAITES JAMAIS CHAUFFER ET N'UTILISEZ JAMAIS DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES dans ou à proximité du four. Les fumées générées peuvent entraîner un risque d'incendie ou d'explosion.


N'UTILISEZ JAMAIS VOTRE FOUR À MICRO-ONDES pour faire sécher des matières textiles, du papier, des épices, du bois, des fleurs ou tout autre matière combustible. Vous risqueriez de provoquer un incendie.


SI UN ÉLÉMENT À L'INTÉRIEUR / À L'EXTÉRIEUR DU FOUR VENAIT À S'ENFLAMMER OU À ÉMETTRE DE LA FUMÉE, gardez la porte du four fermée et éteignez le four. Débranchez le cordon d'alimentation ou retirez le fusible du tableau ou du boîtier disjoncteur.


ÉVITEZ LA SURCUISSON DE LA NOURRITURE : Vous risqueriez de provoquer un incendie.

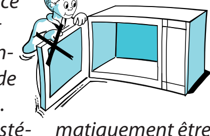

NE LAISSEZ PAS LE FOUR SANS SURVEILLANCE, tout particulièrement si des éléments en papier, en plastique ou autre matière inflammable sont utilisés lors de la cuisson. Le papier peut se carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre en cas d'utilisation en cours de cuisson.
Ne laissez en aucun cas le four sans surveillance si vous utilisez une grande quantité de graisse ou d'huile car celle-ci peut surchauffer et provoquer un incendie !


N'UTILISEZ JAMAIS d'agents chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce type de four a été spécifiquement conçu pour réchauffer ou cuire de la nourriture. Il n'est en aucun cas conçu pour une utilisation industrielle ou de laboratoire.


NE SUSPENDEZ NI NE PLACEZ aucun objet lourd sur la porte du four car vous risqueriez d'endommager le dispositif d'ouverture et les charnières. La poignée du four ne doit pas être utilisée pour y suspendre des éléments.


L'APPAREIL ET SES COMPOSANTS ACCESSIBLES deviennent chaud au toucher en cours d'utilisation. Veillez à ne pas toucher ces éléments. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart ou surveillés en permanence.


CET APPAREIL PEUT ÊTRE UTILISÉ PAR DES ENFANTS *à partir de 8 ans, et par des personnes à capacité physique, sensorielle ou mentale réduite ou manquant d'expérience ou de connaissances à condition d'avoir été supervisées ou d'avoir reçu les instructions adéquates leur permettant d'utiliser cet appareil sans danger et d'en connaître les risques potentiels. Le nettoyage et la maintenance de l'appareil ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés.*



Les enfants doivent systématiquement être supervisés en cas d'utilisation distincte ou simultanée d'autres sources de chaleur (si disponibles) avec le four à micro-ondes en raison des températures élevées générées.

CET APPAREIL N'EST PAS CONÇU *pour être utilisé par des personnes à capacité physique, sensorielle ou mentale réduite ou manquant d'expérience ou de connaissances à condition d'avoir été supervisées ou d'avoir reçu des instructions adéquates de la part de la personne responsable de leur sécurité.*

LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE SUPERVISÉS *pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.*


N'UTILISEZ JAMAIS VOTRE FOUR À MICRO-ONDES *pour réchauffer quoi que ce soit contenu dans un récipient hermétique. La pression générée à l'intérieur peut provoquer des dégâts au moment de l'ouverture, voire exploser.*


LE JOINT DE LA PORTE ET LES ZONES DE CONTACT DU JOINT *doivent être régulièrement inspectés pour détecter le moindre dommage. Si ces zones sont endommagées, l'appareil ne doit pas être utilisé jusqu'à ce qu'il ait été réparé par un technicien qualifié.*


CES APPAREILS NE SONT PAS DESTINÉS *a être utilisés via une minuterie externe ou un dispositif de contrôle à distance distinct.*

ŒUFS

N'UTILISEZ PAS VOTRE FOUR À MICRO-ONDES pour ré- chauffer ou faire cuire des œufs avec ou sans leur coquille car ils risqueraient d'exploser même une fois la cuisson terminée.

PRÉCAUTIONS

GÉNÉRALITÉS

Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique !

***Cet appareil ne doit pas être utilisé** à vide en cas d'émission de micro-ondes. Une telle utilisation risque fortement d'endommager l'appareil.*

***Les orifices de ventilation** du four ne doivent jamais être obstrués ou recouverts. L'obstruction de ces arrivées ou évacuations d'air risque d'endommager le four et de provoquer une mauvaise cuisson.*

Si vous souhaitez tester votre four, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four ne sera pas endommagé.

Ne rangez ni n'utilisez jamais cet appareil à l'extérieur.

N'utilisez jamais cet appareil à proximité d'un évier, dans un soubassement humide, près d'une piscine ou similaire.

N'utilisez pas la cavité du four comme espace de rangement.

Cet appareil devient chaud au toucher en cours d'utilisation. Prenez soin de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

***Retirez les ligatures métalliques** des sacs en papier ou en plastique avant de placer le sac dans le four.*



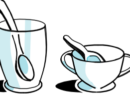
FRITURES

N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour des fritures car la température de l'huile ne peut être contrôlée.

Utilisez des maniques pour éviter de vous brûler lors du contact avec les récipients, les éléments du four ou les ustensiles une fois la cuisson terminée. Les composants accessibles peuvent devenir chaud au toucher en cours d'utilisation – les jeunes enfants doivent être conservés à l'écart.

LIQUIDES

Par ex. boissons ou eau. La surchauffe d'un liquide au-delà du point d'ébullition peut survenir sans signes de bouillonnement. Il peut en résulter un débordement soudain de liquide très chaud.



Pour éviter ce problème, respectez les précautions suivantes :

1. évitez d'utiliser des récipients à parois droites et cols étroits.
2. remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four et laissez la cuillère dans le récipient.
3. Une fois chaud, laissez le liquide reposer quelques instants, remuez une nouvelle fois et retirez délicatement le récipient du four.

ATTENTION

***Consultez toujours** un livre de cuisine au micro-ondes pour les détails. Tout particulièrement si vous cuisinez ou réchauffez des plats contenant de l'alcool.*

***Après avoir fait chauffé de la nourriture ou des liquides pour bébé** dans un biberon ou dans un petit-pot, remuez toujours l'aliment et vérifiez sa température avant de le servir. Vous répartirez ainsi uniformément la chaleur dans l'aliment et éviterez les brûlures.*

Veillez toujours à retirer le couvercle et la tétine avant de faire chauffer l'aliment !

ACCESSOIRES

GÉNÉRALITÉS

Un certain nombre d'ustensiles pour four à micro-ondes est disponible sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils sont adaptés à une utilisation au micro-ondes.

Vérifiez que ces ustensiles peuvent s'utiliser dans un four et qu'ils laissent passer les micro-ondes avant de vous en servir.

Lorsque vous placez de la nourriture et des accessoires dans votre four à micro-ondes, veillez à ce qu'ils ne touchent pas les parois du four. **Ceci est particulièrement important dans le cas d'accessoires en métal ou contenant des parties métalliques.**

Si un accessoire contenant du métal entre en contact avec une paroi du four en cours d'utilisation, des étincelles peuvent se produire et risquent d'endommager le four.

Veillez toujours à ce que le plateau tournant tourne librement avant de le placer dans le four. Si le plateau ne peut tourner librement, utilisez un récipient plus petit ou la fonction d'arrêt du plateau tournant (voir Grands récipients).

SUPPORT POUR PLATEAU TOURNANT

Utilisez le support pour plateau tournant sous le plateau en verre. Ne placez jamais aucun autre ustensile sur le support pour plateau tournant.

- Placez le support pour plateau tournant dans le four.

PLATEAU TOURNANT EN VERRE



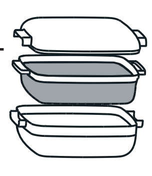
Utilisez le plateau tournant en verre avec tous les modes de cuisson. Il permet de recueillir les jus et particules d'aliments qui pourraient autrement tacher et salir l'intérieur du four.

- Placez le plateau tournant en verre sur le support pour plateau tournant.

GRAND RÉCIPIENTS

Utilisez le bouton d'arrêt du plateau tournant si vous cuisinez avec un récipient dont la grande taille ne permet plus au plateau de tourner librement dans le four. Cette fonction est uniquement disponible avec les fonctions de cuisson micro-ondes et Combi. Le bouton ne fonctionnera pas avec d'autres modes.

ACCESSOIRE À VAPEUR



Utilisez cet accessoire avec l'égouttoir en place pour la cuisson d'aliments tels que les poissons, les légumes et les pommes de terre.

Placez toujours cet accessoire sur le plateau tournant en verre.

GRILLE MÉTALLIQUE

Utilisez la grille métallique haute en cas de cuisson avec le gril.

Utilisez la grille métallique basse en cas de cuisson par air forcé ou chaleur tournante.

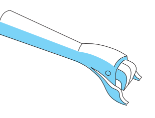
PLAT CRISP

Placez les aliments directement sur le plat Crisp. Utilisez toujours le plateau tournant en verre comme support pour le plat Crisp.

Ne placez aucun ustensile sur le plat Crisp car il devient rapidement très chaud au toucher et risquerait d'endommager les ustensiles.

Le plat Crisp peut être préchauffé avant utilisation (max. 3 min.).

POIGNÉE CRISP



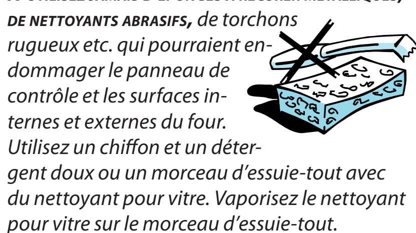
Utilisez la poignée Crisp spéciale fournie pour retirer le plat Crisp chaud du four.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Le nettoyage est l'unique entretien généralement nécessaire. Il doit toujours se faire four micro-ondes débranché de la prise secteur.

L'absence de nettoyage du four à micro-ondes risque d'entraîner la détérioration de sa surface, ce qui à son tour peut affecter la durée de vie de l'appareil, voire provoquer des situations dangereuses.

N'utilisez jamais d'éponges à récurer métalliques, de nettoyants abrasifs, de torchons rugueux etc. qui pourraient endommager le panneau de contrôle et les surfaces internes et externes du four. Utilisez un chiffon et un détergent doux ou un morceau d'essuie-tout avec du nettoyant pour vitre. Vaporisez le nettoyant pour vitre sur le morceau d'essuie-tout. Ne le vaporisez pas directement sur le four.



À intervalles réguliers, et tout spécialement si des débordements se sont produits, retirez le plateau tournant, le support pour plateau tournant et nettoyez la base du four.

Ce four a été conçu pour fonctionner avec le plateau tournant en place.



N'utilisez pas le four si le plateau tournant a été retiré pour être nettoyé.

Utilisez un chiffon doux et humide imprégné de détergent doux pour nettoyer les surfaces intérieures, le devant et l'arrière de la porte ainsi que son encadrement.



Ne laissez pas la graisse ou les particules de nourriture s'accumuler autour de la porte du four.

Pour les taches tenaces, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur permet de ramollir les taches.

L'ajout d'un peu de jus de citron dans une tasse d'eau posée sur le plateau tournant et portée à ébullition pendant quelques minutes permet d'éliminer les odeurs à l'intérieur du four.



N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à la vapeur pour nettoyer votre four à micro-ondes.



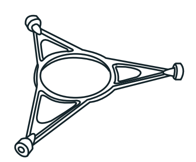
Le four doit être nettoyé régulièrement et tous les dépôts de nourriture doivent être retirés.

Le gril du four n'a pas besoin d'être nettoyé car la chaleur intense qu'il génère élimine automatiquement les éclaboussures ; en revanche, la paroi au-dessus du gril peut nécessiter un nettoyage régulier. Pour cela,utilisez un chiffon doux et humide imprégné de détergent doux.

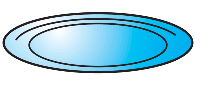
Si le gril n'est pas utilisé régulièrement, faites-le fonctionner environ 10 minutes par mois afin d'éliminer les éclaboussures et ainsi minimiser les risques d'incendie.

ACCESSOIRES PASSANT AU LAVE-VAISSELLE :

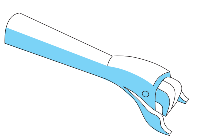
Support pour plateau tournant.



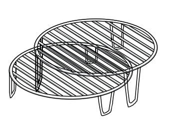
Plateau tournant en verre



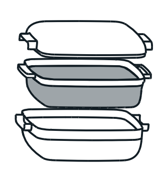
Poignée Crisp



Grille métallique



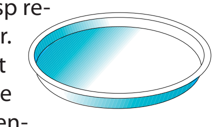
Accessoire à vapeur



NETTOYAGE DÉLICAT :

Le plat Crisp doit être nettoyé à l'eau légèrement savonneuse. Les zones particulièrement sales peuvent être nettoyées à l'aide d'un chiffon à récurer et d'un détergent doux.

Laissez toujours le plat Crisp refroidir avant de le nettoyer.



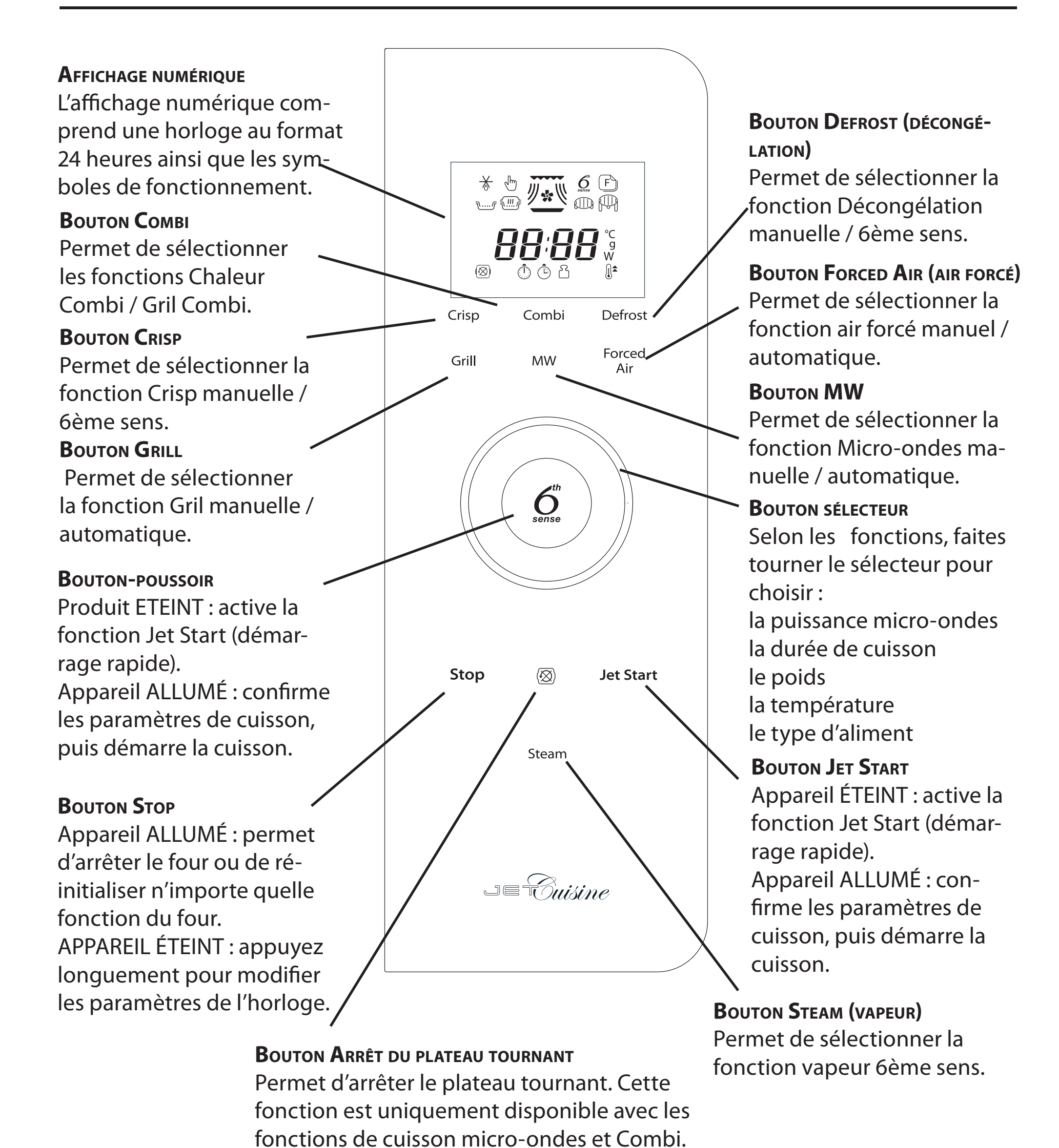


Ne plongez pas le plat Crisp dans l'eau et ne le rincez pas s'il est encore chaud. Un refroidissement brusque risque de l'endommager.



N'utilisez pas de tampons à récurer. Vous érafleriez la surface.

PANNEAU DE CONTRÔLE



Affichage numérique
L'affichage numérique comprend une horloge au format 24 heures ainsi que les symboles de fonctionnement.

Bouton Combi
Permet de sélectionner les fonctions Chaleur Combi / Gril Combi.

Bouton Crisp
Permet de sélectionner la fonction Crisp manuelle / 6ème sens.

Bouton Grill
Permet de sélectionner la fonction Gril manuelle / automatique.

Bouton-poussoir
Produit ETEINT : active la fonction Jet Start (démarrage rapide).
Appareil ALLUMÉ : confirme les paramètres de cuisson, puis démarre la cuisson.

Bouton Stop
Appareil ALLUMÉ : permet d'arrêter le four ou de réinitialiser n'importe quelle fonction du four.
APPAREIL ÉTEINT : appuyez longuement pour modifier les paramètres de l'horloge.

Bouton Defrost (décongélation)
Permet de sélectionner la fonction Décongélation manuelle / 6ème sens.

Bouton Forced Air (air forcé)
Permet de sélectionner la fonction air forcé manuel / automatique.

Bouton MW
Permet de sélectionner la fonction Micro-ondes manuelle / automatique.

Bouton sélecteur
Selon les fonctions, faites tourner le sélecteur pour choisir :
la puissance micro-ondes
la durée de cuisson
le poids
la température
le type d'aliment

Bouton Jet Start
Appareil ÉTEINT : active la fonction Jet Start (démarrage rapide).
Appareil ALLUMÉ : confirme les paramètres de cuisson, puis démarre la cuisson.

Bouton Steam (vapeur)
Permet de sélectionner la fonction vapeur 6ème sens.

Bouton Arrêt du plateau tournant
Permet d'arrêter le plateau tournant. Cette fonction est uniquement disponible avec les fonctions de cuisson micro-ondes et Combi. Le bouton ne fonctionnera pas avec d'autres modes.

PROTECTION AU DÉMARRAGE / SÉCURITÉ ENFANT

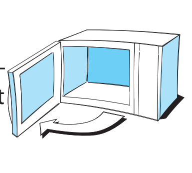
Cette fonction de sécurité est automatiquement activée une minute après le retour du four en « mode veille ». (le four est en « mode veille » lorsque l'horloge au format 24 heures est affichée ou, si l'horloge n'est pas configurée, lorsque l'écran affiche le symbole « : ».

Lorsque la fonction de sécurité est activée la porte du four doit être ouverte puis refermée, faute de quoi l'écran affichera :

door (porte)

SUSPENDRE OU ARRÊTER LA CUISSON

Pour suspendre la cuisson :
La cuisson peut être suspendue pour vérifier, retourner ou remuer les aliments en ouvrant la porte. Les paramètres seront conservés pendant 10 minutes.



Pour poursuivre la cuisson :
Refermez la porte et appuyez UNE FOIS sur le bouton Jet Start ou le bouton-poussoir. La cuisson reprend là où elle avait été interrompue.

Si vous ne souhaitez pas poursuivre la cuisson :
Retirez les aliments refermez la porte et appuyez sur le bouton STOP.

REMARQUE : Une fois la cuisson terminée, le ventilateur, le plateau tournant et l'éclairage du four restent allumés tant que vous n'avez pas appuyé sur le bouton STOP - ceci est normal.
Un signal sonore retentit toutes les minutes pendant 10 minutes une fois la cuisson terminée. Appuyez sur le bouton STOP ou ouvrez la porte du four pour éteindre ce signal.

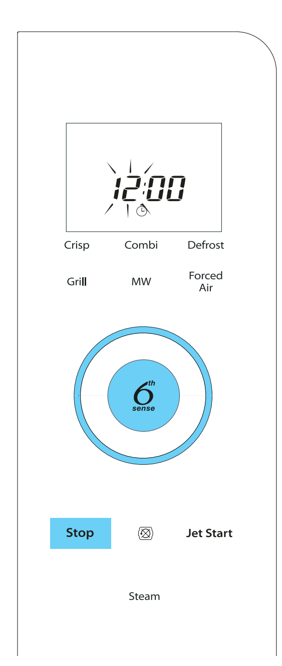
AJOUTER/RETOURNER/REMUER LES ALIMENTS

Certains types d'aliments nécessitent que l'on ajoute des ingrédients, que l'aliment soit retourné ou remué durant la cuisson (varie en fonction des modèles). Dans de tels cas, le four s'arrêtera automatiquement et affichera un message vous invitant à effectuer l'action requise.

Si la porte n'est pas ouverte à ce stade (dans les 2 minutes qui suivent), le four :	
Ajouter	s'arrêtera et passera en « mode veille ».
Remuer	poursuivra la cuisson. Le résultat final peut dans ce cas ne pas être optimal.
Tourner	poursuivra la cuisson. Le résultat final peut dans ce cas ne pas être optimal.
Au besoin, effectuez l'une des actions suivantes : ❶ Ouvrez la porte. ❷ Ajoutez des ingrédients, remuez ou retournez les aliments. ❸ Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur le bouton-poussoir.	

RÉGLER L'HORLOGE





Lorsque l'appareil est branché pour la première fois, ou après une coupure de courant, il passera automatiquement en mode de réglage de l'horloge. Si l'horloge n'est pas réglée, l'écran affichera « : » à la place de l'heure.

REMARQUE : vous pouvez appuyer longuement sur le bouton Stop en mode veille pour accéder au mode de réglage de l'horloge.

1. **Tournez le sélecteur** pour régler les heures.
2. **Appuyez sur le bouton-poussoir.** (Les deux chiffres de droite (minutes) se mettent à clignoter).
3. **Tournez le sélecteur** pour régler les minutes.
4. **Appuyez une nouvelle fois sur le bouton-poussoir.**

L'horloge est maintenant réglée.

Si vous appuyez sur le bouton STOP durant le réglage de l'horloge, celle-ci sera désactivée et l'écran affichera « : ».

Remarque : Gardez la porte du four ouverte lors du réglage de l'horloge. Vous disposerez ainsi de 10 minutes pour régler l'horloge. Autrement, chaque paramètre devra être réglé en 60 secondes.

DÉTECTION DU POIDS



Ce four à micro-ondes est doté de la technologie de détection du poids pour certaines de ses fonctions 6ème sens (décongélation, Crisp et vapeur) ; lorsque vous sélectionnez l'une de ces fonctions 6ème sens, il vous suffit simplement de choisir le type d'aliment à traiter et d'appuyer sur démarrer : le micro-ondes détecte automatiquement le poids de l'aliment et ajuste le temps de cuisson en conséquence.

Durant la phase de détection, l'icône du poids clignote et la barre de progression affiche l'état du calcul (voir l'exemple ci-dessous à partir de la fonction 6ème sens décongélation).

CALIBRAGE DE LA DÉTECTION DU POIDS

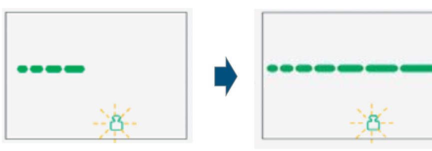
La technologie de détection du poids requiert un calibrage avant sa première utilisation. Nous vous suggérons de plus de procéder à ce calibrage une fois par an.

Le calibrage doit se faire avec uniquement le plateau tournant en verre posé dans le four.

Appuyez pendant quelques secondes sur le bouton d'arrêt du plateau tournant.



Le calibrage commence et l'écran affiche :
--l'icône du poids qui clignote
--la barre de progression du calibrage



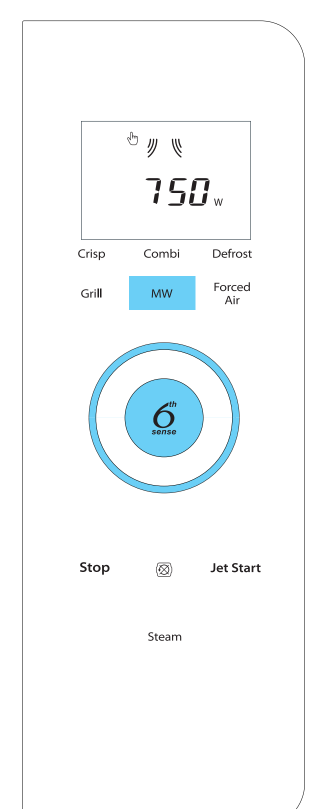
Une fois le calibrage terminé, le four repasse en mode veille.





CUISSON ET RÉCHAUFFAGE MANUEL PAR MICRO-ONDES



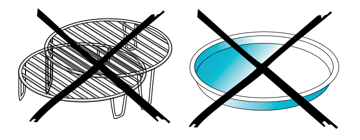


Utilisez cette fonction pour la cuisson et le réchauffage normal d'aliments tels que les légumes, le poisson, les pommes de terre et la viande.

1. **Appuyez sur le bouton MW.**
2. **Tournez le sélecteur jusqu'à ce que l'icône** du « mode manuel » s'affiche, puis appuyez sur le bouton-poussoir pour confirmer.
3. **Tournez le sélecteur pour régler** la puissance.
4. **Appuyez sur le bouton-poussoir.**
5. **Tournez le sélecteur pour régler** la durée.
6. **Appuyez sur le bouton-poussoir.** La fonction démarre.

Une FOIS LA CUISSON EN COURS

Pour régler la puissance : appuyez sur le bouton MW et tournez le sélecteur pour régler la valeur.
pour augmenter/diminuer la durée : tournez le sélecteur, ou appuyez sur le bouton Jet Start / bouton-poussoir pour augmenter la durée par palier de 30 secondes.



SÉLECTION DE LA PUISSANCE

MICRO-ONDES UNIQUEMENT	
Puissance	Utilisation suggérée :
JET (950 W)	**Réchauffage** de boissons, d'eau, de soupes légères, de café, de thé ou de tout aliment à forte teneur en eau. Si l'aliment contient des œufs ou de la crème, sélectionnez une puissance moins élevée.
750 W	**Cuisson** de poisson, viande, légumes etc.
650 W	**Cuisson** de plats impossibles à remuer.
500 W	**Cuissons plus délicates** par ex. sauces riches en protéines, plats au fromage ou aux œufs, fin de cuisson des ragouts.
350 W	**Pour mijoter des** des ragouts, ramollir du beurre.
160 W	**Décongélation.**
90 W	**Pour ramollir** du beurre, du fromage ou de la glace.



JET START (DÉMARRAGE RAPIDE)

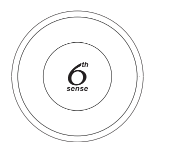


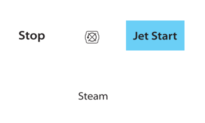
CETTE FONCTION EST UTILISÉE pour réchauffer rapidement les aliments à haute teneur en eau, tels que les soupes légères, le café ou le thé.





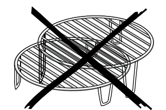


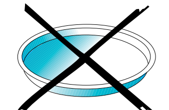




1 **APPUYEZ SUR LE BOUTON JET START OU SUR LE BOUTON-POUSSOIR.**

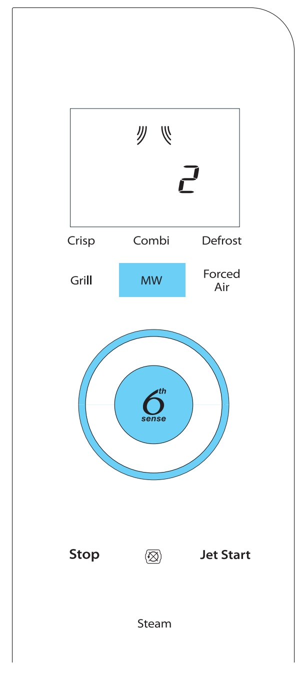
CETTE FONCTION DÉMARRE AUTOMATIQUEMENT à puissance maximale, et la durée est réglée sur 30 secondes. *Chaque pression supplémentaire* augmente la durée de 30 secondes. Vous pouvez également modifier la durée en utilisant le sélecteur pour augmenter ou diminuer la durée une fois la fonction démarrée.





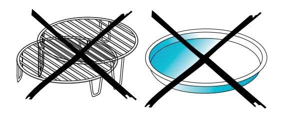
MICRO-ONDES AUTOMATIQUE





Utilisez cette fonction pour cuire différents types d'aliments.
le four sélectionnera automatiquement le mode de cuisson, la durée et la puissance nécessaires.

1. **Appuyez sur le bouton MW.**
2. **Appuyez sur le bouton-poussoir** pour confirmer le Mode auto.
3. **Tournez le sélecteur** pour sélectionner le type d'aliment (voir tableau).
4. **Appuyez sur le bouton-poussoir.**
5. **Tournez le sélecteur** pour choisir le poids.
6. **Appuyez sur le bouton-poussoir.** La fonction démarre.



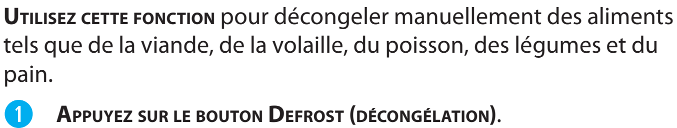
TYPE D'ALIMENT		QUANTITÉ	EN COURS DE CUISSON
1	**Pommes de terre au four**	**200g - 1kg**	
2	**Boisson**	**150g - 600g**	
3	**Viande, congelée**	**200g - 500g**	**Remuez l'aliment**
4	**Pâtes, congelées**	**250g - 550g**	**Remuez l'aliment**
5	**Popcorn**	**100g**	
6	**Riz, congelé**	**300g - 650g**	**Remuez l'aliment**
7	**Soupe, congelée**	**250g - 1kg**	**Remuez l'aliment**
8	**Légumes, conserve**	**200g - 600g**	
9	**Légumes, frais**	**200g - 800g**	
10	**Légumes, congelés**	**150g - 600g**	

Pour les aliments ne figurant pas dans ce tableau, ou si leur poids est supérieur ou inférieur à celui indiqué, vous devez sélectionner la fonction manuelle.
Pour plus de détails sur les méthodes pour ajouter/remuer/tourner les aliments, veuillez consulter le tableau de la page 9.



DÉCONGÉLATION MANUELLE





12:00

Crisp Combi Defrost

Grill MW Forced Air

Stop Jet Start

Steam

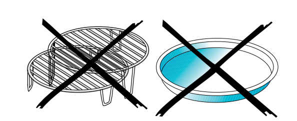
Utilisez cette fonction pour décongeler manuellement des aliments tels que de la viande, de la volaille, du poisson, des légumes et du pain.

1. **Appuyez sur le bouton Defrost (décongélation).**
2. **Tournez le sélecteur jusqu'à ce que l'icône** du « mode manuel » s'affiche, puis appuyez sur le bouton-poussoir pour confirmer.
3. **Tournez le sélecteur pour** régler la durée.
4. **Appuyez sur le bouton-poussoir.** La fonction démarre.

ASTUCE POUR LA DÉCONGÉLATION DES ALIMENTS :

Si les aliments sont moins froids que la température de décongélation (-18°C), sélectionnez une durée plus courte.

Si les aliments sont plus froids que la température de congélation (-18°C), sélectionnez une durée plus longue.



AUTRES ASTUCES:

Vérifiez régulièrement les aliments.

Les aliments congelés dans des sacs en plastique, sous film étirable ou dans des récipients en carton peuvent être placés directement dans le four à condition qu'ils ne contiennent aucun élément métallique (par ex. ligature en métal).

La forme du récipient affecte la durée de décongélation. Les récipients peu profonds décongèlent plus vite que les blocs épais.

Séparez les aliments lorsqu'ils commencent à dégeler.
Les tranches individuelles décongèlent plus facilement.

Protégez certaines parties des aliments avec de petits morceaux de papier aluminium s'ils commencent à se réchauffer (par ex. cuisses ou ailes de poulet).

Les aliments bouillis, les ragouts et les sauces à base de viande décongèlent mieux si vous les remuez en cours de décongélation.

Retournez les gros rôtis en milieu de décongélation.

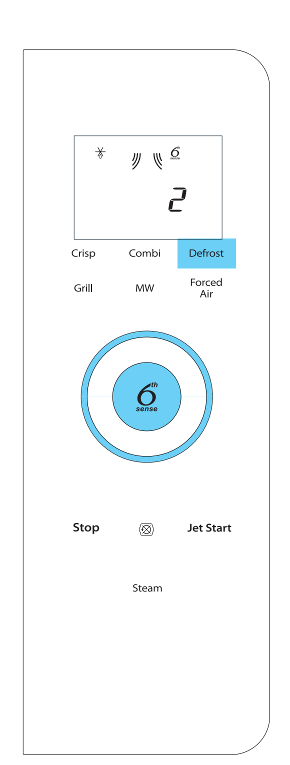
Pour la décongélation, il est conseillé de sous-décongeler les aliments et de terminer le processus naturellement.

Laisser reposer les aliments après la décongélation améliore toujours le résultat car la température peut ainsi être répartie uniformément dans tout l'aliment.



DÉCONGÉLATION 6ÈME SENS

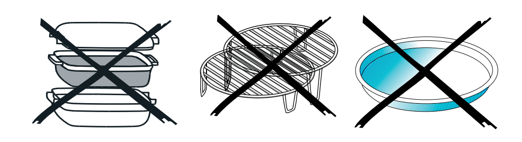




Utilisez cette fonction pour décongeler automatiquement des aliments tels que de la viande, de la volaille, du poisson, des légumes et du pain.

Pour un résultat optimal, nous vous conseillons d'effectuer la décongélation directement sur le plateau tournant en verre. Au besoin, il est possible d'utiliser un récipient en plastique léger adapté au micro-ondes.

1. **Appuyez sur le bouton Defrost (décongélation).**
2. **Appuyez sur le bouton-poussoir** pour confirmer le mode 6ème sens**.**
3. **Tournez le sélecteur pour sélectionner** le type d'aliment (voir tableau).
4. **Appuyez sur le bouton-poussoir.** La fonction démarre.





Cette fonction à détection du poids calcule automatiquement le poids de l'aliment.

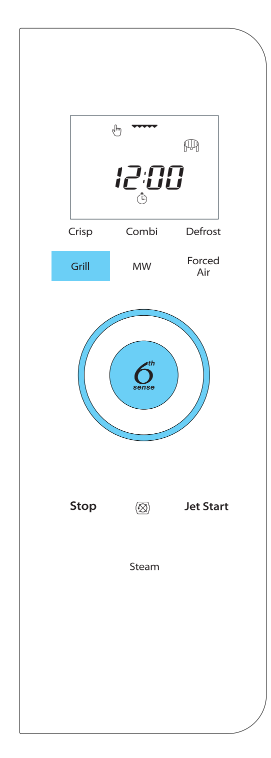
TYPE D'ALIMENT		QUANTITÉ	EXEMPLES
1	**Poisson**	**100g - 1.5kg**	Entier, darnes ou filets.
2	**Viande**	**100g - 2kg**	Viande hachée, côtelettes, steaks ou rôtis.
3	**Volaille**	**100g - 2.5kg**	Poulet entier, morceaux ou filets.
4	**Légumes**	**100g - 1.5kg**	Légumes mélangés, petits pois, brocolis etc.

Pour les aliments ne figurant pas dans ce tableau, ou si leur poids est supérieur ou inférieur à celui indiqué, vous devez sélectionner la fonction manuelle.

Pour plus de détails sur les méthodes pour ajouter/remuer/tourner les aliments, veuillez consulter le tableau de la page 9.



GRIL MANUEL



Utilisez cette fonction pour apporter une belle couleur dorée à vos plats tels que les toasts au fromage et les sandwichs chauds, les saucisses, les grillades, les pommes duchesse ou les fruits gratinés.

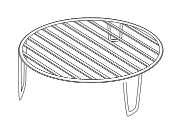
1. **Appuyez sur le bouton Grill.**
2. **Tournez le sélecteur jusqu'à ce que l'icône** du « mode manuel » s'affiche, puis appuyez sur le bouton-poussoir pour confirmer.
3. **Tournez le sélecteur pour régler** la durée.
4. **Appuyez sur le bouton-poussoir.** La fonction démarre.

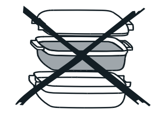
Évitez de laisser la porte du four ouverte pendant de longues périodes lorsque la fonction gril est utilisée car ceci fait chuter la température.

Assurez-vous que les ustensiles *utilisés sont adaptés à cette fonction.*

N'utilisez jamais *d'ustensiles en plastique avec la fonction gril. Ils pourraient fondre. Les éléments en bois ou en papier ne conviennent pas non plus.*

Grille métallique haute



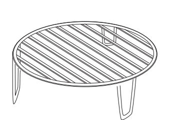


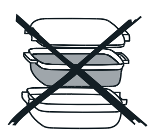
GRIL AUTOMATIQUE

Utilisez cette fonction pour les toasts, les croque-monsieur et les saucisses.

1. **Appuyez sur le bouton Grill.**
2. **Appuyez sur le bouton-poussoir** pour confirmer le Mode auto**.**
3. **Tournez le sélecteur pour sélectionner**le type d'aliment.
4. **Appuyez sur le bouton-poussoir.**
5. **Tournez le sélecteur pour choisir** le poids des aliments.
6. **Appuyez sur le bouton-poussoir.** La fonction démarre.

Grille métallique haute





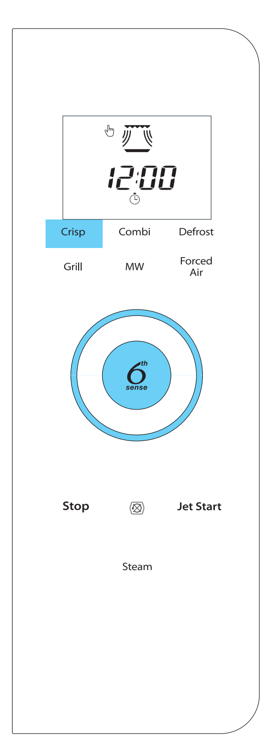
TYPE D'ALIMENT		QUANTITÉ	EXEMPLES	EN COURS DE CUISSON
1	**Croque Monsieur**	**60-120g**	**Préparez** un double sandwich garni de jambon et de fromage et placez-le au centre de la grille, retournez le croque monsieur lorsque le four vous y invite.	**Retournez l'aliment**
2	**Saucisses**	**100-400g**	**Posez les saucisses** au centre de la grille et retournez-les lorsque le four vous y invite.	**Retournez l'aliment**
3	**Toast**	**40-80g**	**Placez le toast** au centre de la grille et retournez-le lorsque le four vous y invite.	**Retournez l'aliment**

Pour les aliments ne figurant pas dans ce tableau, ou si leur poids est supérieur ou inférieur à celui indiqué, vous devez sélectionner la fonction manuelle.
Pour plus de détails sur les méthodes pour ajouter/remuer/tourner les aliments, veuillez consulter le tableau de la page 9.



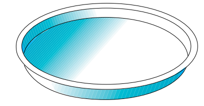
CRISP MANUEL





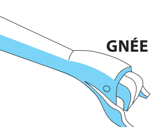
Utilisez cette fonction pour réchauffer et faire cuire des pizzas ou autre aliment à base de pâte, pour frire du bacon et des œufs, des saucisses ou des hamburgers. Huilez le plat Crisp à l'aide d'un pinceau. La principale utilité de cette fonction est de brunir simultanément le dessus et le dessous des aliments.

1. **Appuyez sur le bouton Crisp.**
2. **Tournez le sélecteur jusqu'à ce que l'icône** du « mode manuel » s'affiche, puis appuyez sur le bouton-poussoir pour confirmer.
3. **Tournez le sélecteur pour** régler la durée.
4. **Appuyez sur le bouton-poussoir.** La fonction démarre.



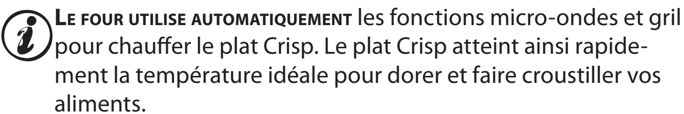
Utilisez uniquement le plat Crisp fourni avec cette fonction. Les autres plats Crisp disponibles sur le marché ne donneront pas un résultat satisfaisant avec cette fonction.
Nous vous suggérons de préchauffer le four et le plat Crisp avant d'y placer les aliments.





Utilisez des maniques de cuisine ou la poignée Crisp spéciale fournie pour retirer le plat Crisp chaud du four.

Il n'est pas possible de régler ou de modifier la puissance du four ou l'activation/désactivation du gril avec la fonction Crisp.



Le four utilise automatiquement les fonctions micro-ondes et gril pour chauffer le plat Crisp. Le plat Crisp atteint ainsi rapidement la température idéale pour dorer et faire croustiller vos aliments.



***Assurez-vous** que le plat Crisp est correctement positionné au milieu du plateau tournant en verre.*

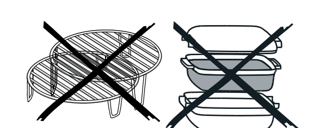
***Le four et le plat Crisp** deviennent très chauds au toucher avec cette fonction.*



***Ne posez jamais le plat Crisp chaud** sur une surface susceptible à la chaleur.*



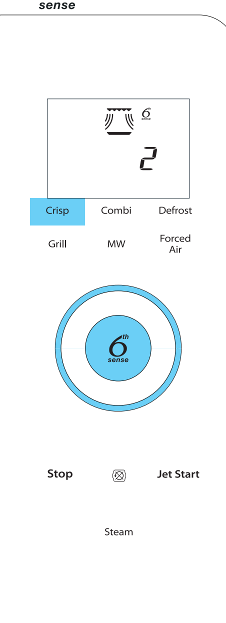
***Soyez prudent et évitez de toucher** la paroi au-dessus du gril.*





CRISP 6ÈME SENS





Utilisez cette fonction pour cuire différents types d'aliments congelés. Vous pourrez ainsi décongeler du pain pour le déguster chaud et croquant. (voir le tableau des aliments 8 ci-dessous)
le four sélectionnera automatiquement le mode de cuisson, la durée et la puissance nécessaires.

1. **Appuyez sur le bouton Crisp.**
2. **Appuyez sur le bouton-poussoir pour confirmer le mode 6ème sens.**
3. **Tournez le sélecteur pour sélectionner** le type d'aliment (voir tableau).
4. **Appuyez sur le bouton-poussoir.** La fonction démarre.

Un préchauffage a lieu avant la cuisson de certains types d'aliments.
Durant cette phase, PRE- HEAT (préchauffage) s'affiche en alternance**.**
Utilisez exclusivement le plat Crisp fourni avec cette fonction.
Les autres plats Crisp disponibles sur le marché ne donneront pas un résultat satisfaisant avec cette fonction.



Utilisez des maniques de cuisine ou la poignée Crisp spéciale fournie pour retirer le plat Crisp chaud du four.



Cette fonction à détection du poids calcule automatiquement le poids de l'aliment.

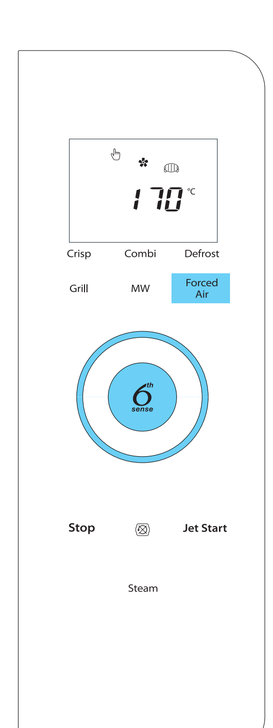
	TYPE D'ALIMENT	QUANTITÉ	ACCESSOIRES À UTILISER	EN COURS DE CUISSON
1	**Nuggets de poulet, ailes de poulet**	**250-500g**	**Utilisez le plat Crisp**	**Retournez l'aliment**
2	**Cordon Bleu**	**1 - 4 morceaux**	**Insérez le plat Crisp dans le four pour le préchauffer. Ajoutez les aliments lorsque le message « ADD FOOD » (ajouter aliment) s'affiche.**	**Retournez l'aliment**
3	**Fish Sticks**	**250-500g**	**Insérez le plat Crisp dans le four pour le préchauffer. Ajoutez les aliments lorsque le message « ADD FOOD » (ajouter aliment) s'affiche.**	**Retournez l'aliment**
4	**Frites**	**250-500g**	**Utilisez le plat Crisp**	**Remuez l'aliment**
5	**Pizza sur plaque**	**300-750g**	**Utilisez le plat Crisp**	
6	**Pizza mince**	**250-750g**	**Utilisez le plat Crisp**	
7	**Quiche**	**250-600g**	**Utilisez le plat Crisp**	
8	**Décongélation du pain**	**50-650g**	**Utilisez le plat Crisp**	**Retournez l'aliment**

Pour les aliments ne figurant pas dans ce tableau, ou si leur poids est supérieur ou inférieur à celui indiqué, vous devez sélectionner la fonction manuelle.
Remarque : Une petite quantité d'huile ou de beurre peut être placée sur le plat Crisp durant le préchauffage.
Pour plus de détails sur les méthodes pour ajouter/remuer/tourner les aliments, veuillez consulter le tableau de la page 9.



AIR FORCÉ MANUEL





Utilisez cette fonction pour la cuisson de meringues, pâtisseries, gâteaux, cookies , muffins, soufflés, volailles et rôtis.

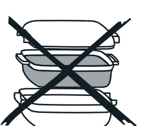
1. **Appuyez sur le bouton Forced Air (air forcé).**
2. **Tournez le sélecteur jusqu'à ce que l'icône** du « mode manuel » s'affiche, puis appuyez sur le bouton-poussoir pour confirmer.
3. **Tournez le sélecteur pour régler la** température.
4. **Appuyez sur le bouton-poussoir.**
5. **Tournez le sélecteur pour régler** la durée.
6. **Appuyez sur le bouton-poussoir.** La fonction démarre.

Un préchauffage a lieu avant le début de la cuisson. 

UNE FOIS LA CUISSON EN COURS

Pour régler la température : appuyez sur le bouton Forced Air et tournez le sélecteur pour régler la valeur.
Pour augmenter/diminuer la durée : tournez le sélecteur, ou appuyez sur le bouton Jet Start / bouton-poussoir pour augmenter la durée par palier de 30 secondes.

Posez les aliments sur la grille métallique basse afin que l'air puisse circuler tout autour.





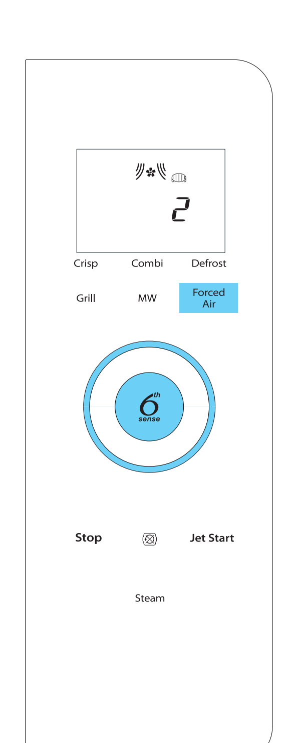
Utilisez le plat Crisp *comme support pour la cuisson de petits éléments tels que des cookies et des muffins. Posez le plat sur la grille métallique basse.*



Assurez-vous que les ustensiles *utilisés sont adaptés à cette fonction.*

AIR FORCÉ AUTOMATIQUE



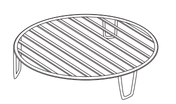


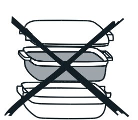
Utilisez cette fonction pour la cuisson de préparations pour gâteau, de cookies, de muffins et de petits pains.
Placez toujours les aliments sur la grille métallique basse.

1. **Appuyez sur le bouton Forced Air (air forcé).**
2. **Appuyez sur le bouton-poussoir** pour confirmer le Mode auto.
3. **Tournez le sélecteur pour sélectionner** le type d'aliment.
4. **Appuyez sur le bouton-poussoir.**
5. **Tournez le sélecteur pour** choisir le poids.
6. **Appuyez sur le bouton-poussoir.** La fonction démarre.

Un préchauffage a lieu avant la cuisson de certains types d'aliments. **Durant cette phase,** PRE- HEAT (préchauffage) s'affiche en alternance.

__Assurez-vous que les ustensiles__ utilisés sont adaptés au micro-ondes et résistants à la chaleur.



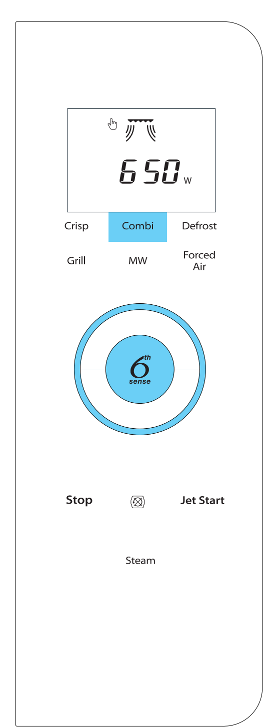


TYPE D'ALIMENT		QUANTITÉ	EXEMPLES
1	**Préparation pour gâteau**	**400-800g**	**Utilisez** un plat résistant à la chaleur et adapté à la cuisson au micro-ondes.
2	**Cookies**	**600g**	**Utilisez** le plat Crisp comme moule, éventuellement recouvert de papier sulfurisé. **Ajoutez** les aliments lorsque le four vous y invite.
3	**Muffins**	**600g**	**Utilisez** le plat Crisp comme moule, et posez les coupelles dessus. **Ajoutez** les aliments lorsque le four vous y invite.
4	**Petits pains pré-cuits, congelés**	**300g**	Ajoutez une fois le four préchauffé.
5	**Petits pains pré-cuits**	**300g**	Pour petits pains sous vide. Ajoutez une fois le four préchauffé.
Pour les aliments ne figurant pas dans ce tableau, ou si leur poids est supérieur ou inférieur à celui indiqué, vous devez sélectionner la fonction manuelle.			



COMBI GRIL





Utilisez cette fonction pour faire cuire des plats volumineux ou épais et qui nécessitent d'être gratinés sur le dessus, tels que des gratins, des lasagnes de la volaille et des pommes de terre au four.

1. **Appuyez plusieurs fois sur le bouton Combi** pour sélectionner la fonction Combi Gril .
2. **Tournez le sélecteur pour** régler la puissance.
3. **Appuyez sur le bouton-poussoir.**
4. **Tournez le sélecteur pour** régler la durée.
5. **Appuyez sur le bouton-poussoir.** La fonction démarre.

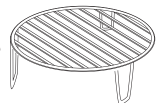
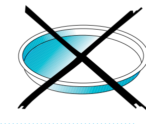
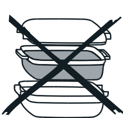
UNE FOIS LA CUISSON EN COURS

Pour régler la puissance : appuyez sur le bouton MW et tournez le sélecteur pour régler la valeur.
pour augmenter/diminuer la durée : tournez le sélecteur, ou appuyez sur le bouton Jet Start / bouton-poussoir pour augmenter la durée par palier de 30 secondes.
Évitez de laisser la porte du four ouverte pendant de longues périodes lorsque la fonction gril est utilisée car ceci fait chuter la température.

Si vous cuisinez de gros gratins qui nécessitent l'arrêt du plateau tournant, pensez à faire tourner le plat à mi-cuisson. Vous obtiendrez ainsi une couleur uniforme sur le dessus du plat.

i ***Assurez-vous que les ustensiles** utilisés sont adaptés au micro-ondes et résistants à la chaleur.*

i ***N'utilisez jamais** d'ustensiles en plastique avec la fonction gril. Ils pourraient fondre. Les éléments en bois ou en papier ne conviennent pas non plus.*

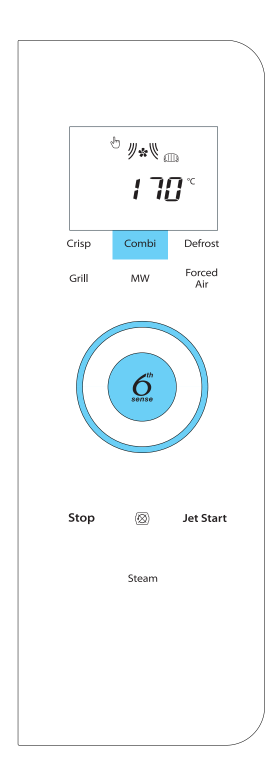
Grille métallique haute   

SÉLECTION DE LA PUISSANCE

COMBI GRIL	
Puissance	Utilisation suggérée :
650 W	**Cuisson** des gratins de légumes
350 - 500 W	**Cuisson** de volaille et de lasagnes
160 - 350 W	**Cuisson** de poisson et de gratins congelés
160 W	**Cuisson** de viande
90 W	**Fruits gratinés**
0 W	**Dorer** uniquement en cours de cuisson



COMBI CHALEUR TOURNANTE



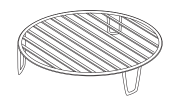
Utilisez cette fonction pour faire cuire des plats volumineux ou épais et qui nécessitent d'être gratinés sur le dessus, tels que des rôtis, de la volaille, des pommes de terre au four, des plats congelés, des gâteaux, de la pâtisserie, du poisson ou des puddings.

1. **Appuyez plusieurs fois sur le bouton Combi pour sélectionner** la fonction Combi chaleur tournante.
2. **Tournez le sélecteur pour** régler la température.
3. **Appuyez sur le bouton-poussoir.**
4. **Tournez le sélecteur pour** régler la puissance.
5. **Appuyez sur le bouton-poussoir.**
6. **ournez le sélecteurpour** régler la durée.
7. **Appuyez sur le bouton-poussoir.** La fonction démarre.

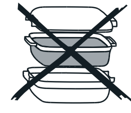
UNE FOIS LA CUISSON EN COURS

Pour régler la puissance/température : appuyez sur le bouton MW/ Forced Air et tournez le sélecteur pour régler la valeur.
pour augmenter/diminuer la durée : tournez le sélecteur, ou appuyez sur le bouton Jet Start / bouton-poussoir pour augmenter la durée par palier de 30 secondes.

Posez les aliments sur la grille métallique basse afin que l'air puisse circuler tout autour.



Assurez-vous que les ustensiles *utilisés sont adaptés au micro-ondes et résistants à la chaleur.*



SÉLECTION DE LA PUISSANCE

COMBI AIR FORCÉ	
Puissance	Utilisation suggérée :
350 W	**Cuisson** de volaille, pommes de terre au four, lasagnes et poisson
160 W	**Cuisson** de rôtis de viande et de cakes aux fruits
90 W	**Cuisson** de gâteaux et de pâtisseries



VAPEUR 6ÈME SENS

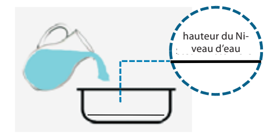
Utilisez cette fonction pour les aliments tels que les légumes ou le poisson.

Utilisez uniquement l'accessoire à vapeur fourni avec cette fonction.

ACCESSOIRE À VAPEUR
Couvercle
panier
Bol

2:00
Crisp Combi Defrost
Grill MW Forced Air
Stop Jet Start
Steam

A: versez de l'eau
jusqu'à hauteur du niveau indiqué dans le récipient.





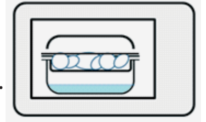


B: insérez le panier
et placez-y les aliments.



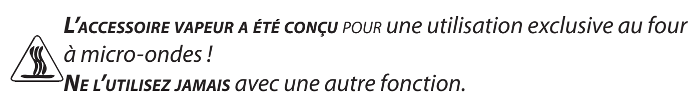


C: pose le couvercle et placez le tout dans le four.



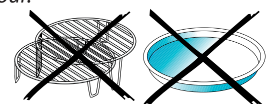
D: réglez la fonction à l'aide du panneau de contrôle

1. **Appuyez sur le bouton Steam (vapeur).**
2. **Tournez** le sélecteur pour sélectionner le type d'aliment (voir tableau).
3. **Appuyez sur le bouton-poussoir.** La fonction démarre.



***L'accessoire vapeur a été conçu** pour une utilisation exclusive au four à micro-ondes !*
***Ne l'utilisez jamais** avec une autre fonction.*

***L'utilisation de l'accessoire vapeur** avec une autre fonction risque de l'endommager.*
***Veillez toujours à ce que le plateau tournant** tourne librement avant d'allumer le four.*
***Placez toujours** l'accessoire vapeur sur le plateau tournant en verre.*





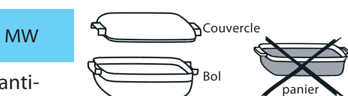
Cette fonction à détection du poids calcule automatiquement le poids de l'aliment.

TYPE D'ALIMENT		QUANTITÉ	EXEMPLES
1	**Filets de poisson**	**150-500g**	**Répartissez les filets uniformément** dans le panier vapeur. Entrecroisez les morceaux fins. Laissez reposer 1 – 2 minutes après cuisson.
2	**Légumes**	**150-500g**	**Utilisez des morceaux de même taille.** Coupez les légumes en morceaux de taille similaire. Laissez reposer 1 – 2 minutes après cuisson.
3	**Légumes congelés**	**150-500g**	**Laissez reposer** 1 – 2 minutes.
4	**Pommes de terre / légumes à racine**	**150-500g**	**Utilisez des morceaux de même taille.** Coupez les légumes en morceaux de taille similaire. Laissez reposer 1 – 2 minutes après cuisson.
Pour les aliments ne figurant pas dans ce tableau, ou si leur poids est supérieur ou inférieur à celui indiqué, vous devez sélectionnerla fonction manuelle.			

COMMENT CUIRE DES PÂTES ET DU RIZ PAR MICRO-ONDES

IL EST POSSIBLE D'UTILISER L'ACCESSOIRE À VAPEUR (SANS LA GRILLE) pour cuire des pâtes et du riz **AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES MANUELLE.**
Les graduations indiquées sur l'accessoire vous aideront à doser la quantité d'eau adéquate.

MW

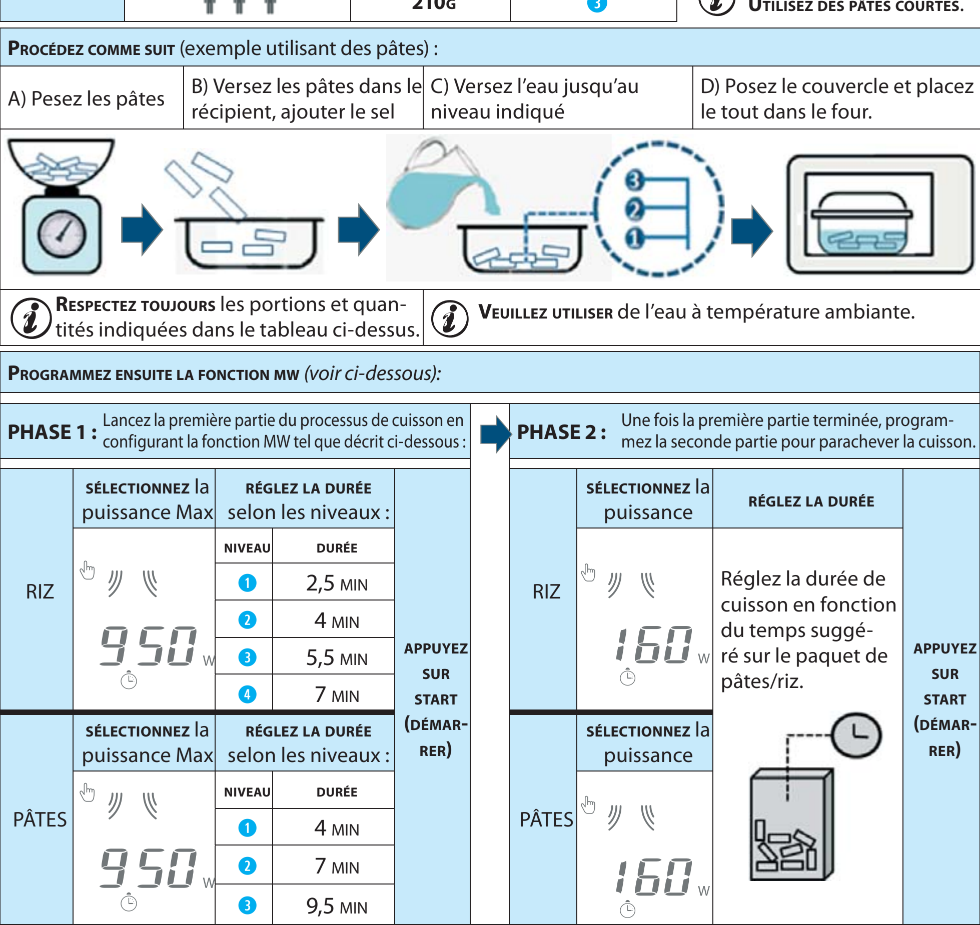


ALIMENT	PORTIONS	QUANTITÉ	NIVEAU
RIZ (RICE)	1	100G	1
	2	200G	2
	3	300G	3
	4	400G	4
PÂTES (PASTA)	1	70G	1
	2	140G	2
	3	210G	3

UTILISEZ DES PÂTES COURTES.

PROCÉDEZ COMME SUIT (exemple utilisant des pâtes) :

A) Pesez les pâtes	B) Versez les pâtes dans le récipient, ajouter le sel	C) Versez l'eau jusqu'au niveau indiqué	D) Posez le couvercle et placez le tout dans le four.



RESPECTEZ TOUJOURS les portions et quantités indiquées dans le tableau ci-dessus.

VEUILLEZ UTILISER de l'eau à température ambiante.

PROGRAMMEZ ENSUITE LA FONCTION MW *(voir ci-dessous):*

PHASE 1 : Lancez la première partie du processus de cuisson en configurant la fonction MW tel que décrit ci-dessous :

	SÉLECTIONNEZ la puissance Max	RÉGLEZ LA DURÉE selon les niveaux : NIVEAU	DURÉE	
RIZ	950 W	1	2,5 MIN	APPUYEZ SUR START (DÉMARRER)
		2	4 MIN	
		3	5,5 MIN	
		4	7 MIN	
PÂTES	950 W	1	4 MIN	
		2	7 MIN	
		3	9,5 MIN	

PHASE 2 : Une fois la première partie terminée, programmez la seconde partie pour parachever la cuisson.

	SÉLECTIONNEZ la puissance	RÉGLEZ LA DURÉE	
RIZ	160 W	Réglez la durée de cuisson en fonction du temps suggéré sur le paquet de pâtes/riz.	APPUYEZ SUR START (DÉMARRER)
PÂTES	160 W		

POUR UN RÉSULTAT OPTIMAL: À la fin de la Phase 1, configurez immédiatement la Phase 2.

GUIDE DE DÉPANNAGE

SI VOTRE FOUR NE FONCTIONNE PAS, effectuez les vérifications suivantes avant de contacter votre centre de maintenance :

- Le support pour plateau tournant et le plateau tournant sont en place.
- La fiche d'alimentation est correctement insérée dans la prise secteur.
- La porte du four est parfaitement fermée.
- Vérifiez les fusibles et assurez-vous que l'appareil est alimenté.
- Assurez-vous que le four est parfaitement ventilé.
- Patientez 10 minutes, puis réessayez d'utiliser le four.
- Ouvrez puis refermez la porte du four avant de réessayer.

VOUS ÉVITEREZ AINSI le déplacement inutile d'un technicien pour lequel vous seriez facturé.
Si le problème persiste et que l'assistance d'un technicien s'avère nécessaire, veuillez fournir le numéro de série et de type du four (voir l'étiquette signalétique). Consultez votre carnet de garantie pour plus de détails.



SI LE CORDON D'ALIMENTATION A BESOIN D'ÊTRE REMPLACÉ, il doit l'être par un cordon d'alimentation d'origine disponible via notre centre de maintenance. Le cordon d'alimentation doit uniquement être remplacé par un technicien de maintenance qualifié.



LA MAINTENANCE DOIT UNIQUEMENT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ. *Il est dangereux pour quiconque autre qu'un technicien qualifié de procéder à toute opération de maintenance ou de réparation impliquant le retrait d'un capot qui protège contre l'exposition aux ondes électromagnétiques.*
NE RETIREZ JAMAIS L'UN DES CAPOTS DE L'APPAREIL.

INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES

LE CARTON D'EMBALLAGE peut être entièrement recyclé tel qu'illustré par le symbole de recyclage. Respectez les dispositions locales en vigueur. Conservez les éléments d'emballage potentiellement dangereux (sacs en plastique, polystyrène etc.) hors de portée des enfants.

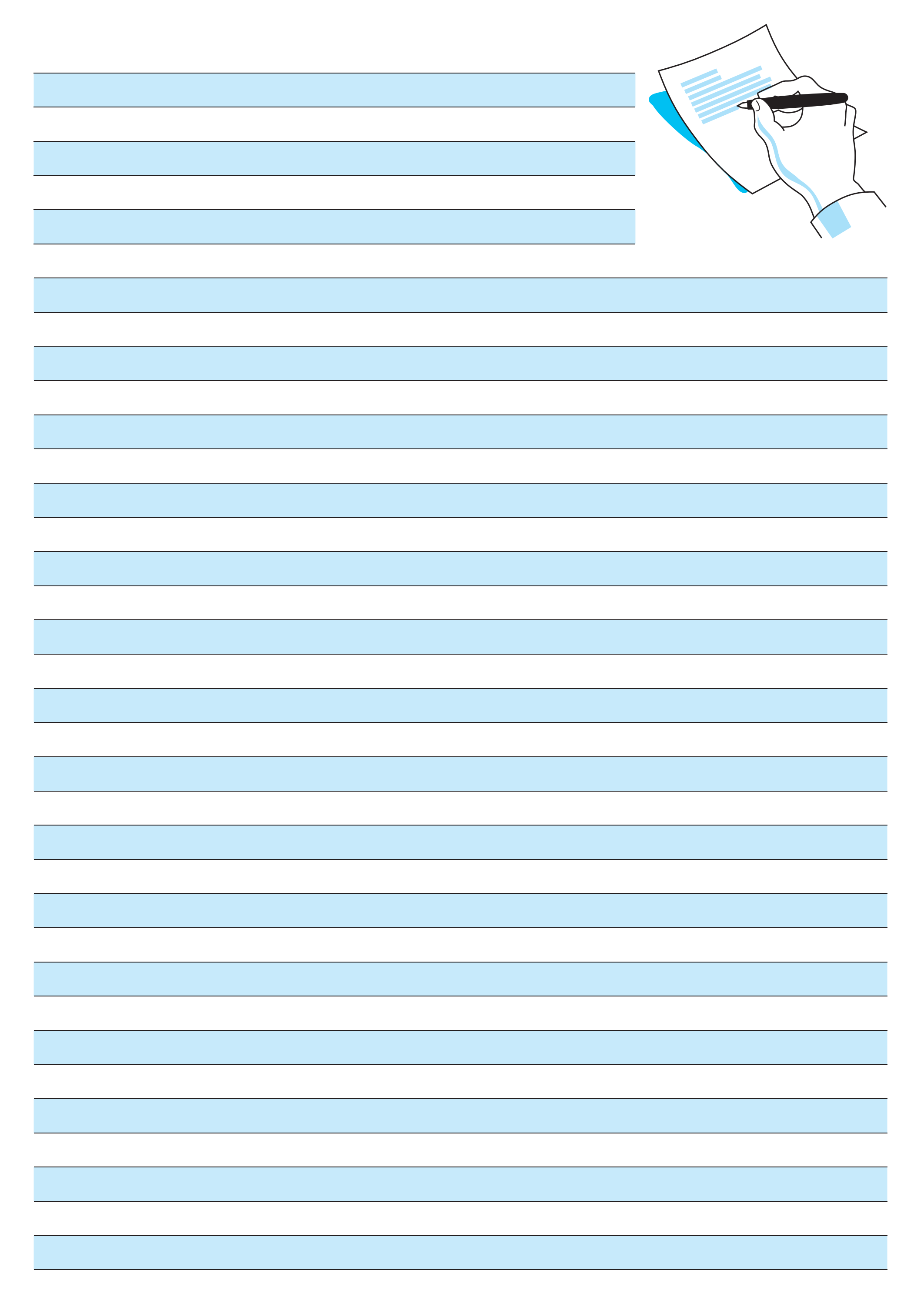
CET APPAREIL est identifié conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En veillant à la mise au rebut correcte de cet appareil, vous participez à la lutte contre les éventuels impacts négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui risqueraient de survenir en cas de traitement inapproprié des déchets de ce produit.

CE SYMBOLE figurant sur le produit ou dans la documentation l'accompagnant, indique qu'il ne peut être mis au rebut avec les déchets ménagers. Il doit au contraire être déposé dans un centre de recyclage pouvant traiter les équipements électriques et électroniques.

LA MISE AU REBUT de l'appareil doit se faire conformément à la règlementation locale en vigueur applicable au traitement des déchets.

POUR PLUS DE DÉTAILS sur le traitement, la récupération et le recyclage de cet appareil, veuillez contacter votre mairie, votre centre de traitement des ordures ménagères ou le magasin dans lequel vous avez acheté ce produit.

AVANT LA MISE AU REBUT, coupez le cordon d'alimentation de l'appareil pour qu'il ne puisse plus être branché sur une prise secteur.



Conforme à la norme CEI 60705.

La Commission électrotechnique internationale a développé une norme relative aux essais comparatifs portant sur les performances de chauffe de différents fours à micro-ondes Pour ce four, nous recommandons les valeurs suivantes :

Test	Quantité	Durée approx.	Puissance	Récipient
12.3.1	1000 g	12 - 13 min	750 W	Pyrex 3.226
12.3.2	475 g	5 ½ - 7 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 - 16 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	18 - 20 min	Grill + 650 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	24 - 26 min	FA 200°C+ 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1200 g	35 - 38 min	FA 200°C + 350 W	Plat à gâteau
13.3	500 g	11 - 13 min	160 W	Plat en plastique

